

# Guide de vérification et recette : Utiliser vos pâtes sèches

---

## Étape 1 : Inspection de sécurité (Crucial)

- Vérifiez l'absence de trous dans l'emballage : si le paquet a été percé, jetez-le immédiatement.
- Examinez la présence de parasites : recherchez des petits insectes, des toiles ou des résidus poudreux au fond du paquet.
- Test olfactif : ouvrez le paquet et sentez les pâtes. Une odeur de renfermé, de moisi ou de rance indique qu'elles doivent être jetées.
- Inspection visuelle : si les pâtes présentent des taches sombres, des moisissures ou une décoloration inhabituelle, ne les consommez pas.
- Règle d'or : En cas de doute sur l'aspect ou l'odeur, ne prenez aucun risque et jetez le produit.

## Ingrédients pour la recette : Pâtes à l'ail et au persil

- 250g de pâtes sèches (après vérification)
- 3 gousses d'ail émincées
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 pincée de flocons de piment (optionnel)
- Persil frais ciselé
- Parmesan râpé
- Sel et poivre du moulin

## Étapes de préparation

- Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition.
- Plongez les pâtes et faites-les cuire selon le temps indiqué sur le paquet (ou jusqu'à ce qu'elles soient 'al dente').
- Pendant la cuisson, faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
- Ajoutez l'ail et les flocons de piment, faites revenir jusqu'à ce que l'ail soit doré (attention à ne pas le brûler).
- Égouttez les pâtes en conservant une petite louche d'eau de cuisson.
- Ajoutez les pâtes dans la poêle avec l'ail, versez l'eau de cuisson réservée et mélangez bien pour lier la sauce.
- Retirez du feu, ajoutez le persil frais et le parmesan avant de servir immédiatement.